

Alimentos & Alimentação



Gerência Geral de Alimentos
Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

BOLETIM MENSAL COM OS DESTAQUES DA INTERNET

Brasília, março de 2009 Volume 3

Aditivos e Contaminantes

Yusà (Departamento de Saúde Pública de Valência, Espanha), Suelves (idem), Ruiz-Atienza (idem), Cervera (Departamento de Química Analítica da Universidade de Valencia), Benedito (Departamento de Engenharia Hidráulica e Meio Ambiente da Universidade Politécnica de Valencia) e Pastor (Departamento de Química Analítica da Universidade de Valencia) publicaram em **Food Additives and Contaminants: Part B**, 1:1, jul.2008, p.22-31 artigo sobre **Programa de Monitoramento de Cádmio, Chumbo e Mercúrio em peixes e frutos-do-mar de Valencia, Espanha: níveis e ingestão semanal estimada**. As amostras de alimentos foram coletadas no Mercado da Comunidade Valenciana. Os níveis de mercúrio total variaram de 0,02 a 3,15 mg/kg w.w. (peso úmido) (média = 0,073 mg/kg w.w.). As concentrações de Cádmio variaram de 0,003 a 0,66 mg/kg w.w. (média

para frutos-do-mar, e entre 0,003 e 0,71 mg/kg w.w. (média = 0,01 mg/kg w.w.) para peixes de água salgada. As concentrações de Chumbo variaram de 0,02 a 0,36 mg/kg w.w. (média = 0,04 mg/kg w.w.) em peixes, e de 0,02 a 1,02 mg/kg w.w. em frutos-do-mar (média = 0,147 mg/kg w.w.). Em geral, os níveis encontrados foram menores do que os limites determinados pela Legislação Européia. A ingestão semanal estimada de Mercúrio, Cádmio e Chumbo através de peixes de água salgada e frutos-do-mar foram cerca de 43%, 10% e 3%, respectivamente, da ingestão semanal provisória tolerável.

O artigo completo está disponível em: <http://www.informaworld.com/smpp/ftinterface~content=a794952210~fulltext=713240930>

Embalagens

Em 2007 pesquisadores da Universidade Estadual Paulista, do Centro de Tecnologia de Embalagem/ Instituto de Tecnologia de Alimentos e do Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares publicaram na Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos trabalho que teve por objetivo desenvolver e validar método analítico para determinar ϵ -caprolactama no simulante de alimentos solução de ácido acético 3% e estudar sua migração de embalagens contendo poliamida 6 para o simulante em contato. Empregaram a cromatografia gasosa usando ϵ -caprolactama como padrão analítico e 2-azociclononano como padrão interno. O método demonstrou ser eficaz para quantificar ϵ -caprolactama no simulante, apre-

sentando ampla linearidade, boa precisão e exatidão. No ensaio de migração, embalagens contendo poliamida 6 foram colocadas em tubos de vidro com 10 mL do simulante, que foram hermeticamente fechados e acondicionados a $40 \pm 1^\circ\text{C}$ durante 10 dias. O ensaio de migração foi realizado por imersão total. A quantidade de ϵ -caprolactama migrada variou de 7,8 a 10,5 e de 6,9 a 7,6 mg.kg⁻¹ de simulante para as embalagens destinadas aos produtos cárneos e queijos, respectivamente. Todas as embalagens atenderam às exigências da Legislação Brasileira para migração de ϵ -caprolactama. Leia o artigo completo: <http://www.scielo.br/pdf/cta/v27s1/a05v27s1.pdf>

Nesta Edição:

- ADITIVOS E CONTAMINANTES
- EMBALAGENS
- LEGISLAÇÃO
- MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS E RESISTÊNCIA MICROBIANA
- AGROTÓXICOS
- NOVIDADES
- OGM
- PUBLICAÇÕES
- CURSOS E EVENTOS
- DOENÇAS, SURTOS E EPIDEMIAS DE ORIGEM ALIMENTAR OU DE VEICULAÇÃO HÍDRICA
- ALIMENTAÇÃO E SAÚDE



Alimentos & Alimentação – Destaques da Internet é uma produção da Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Dúvidas, sugestões ou comentários:

(61) 3462 5340

gacta@anvisa.gov.br

Legislação

A **Autoridade Europeia para Segurança de Alimentos (EFSA)** está com consulta pública sobre diretrizes relativas à apresentação de **petição para a avaliação da segurança pela EFSA de substâncias(s) ativas ou inteligentes presentes nos materiais e objetos** destinados a entrar em contato com alimentos. Pode-se remeter críticas e sugestões à consulta pública até **22 de abril**.

Acesse e participe: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/PublicConsultations/efsa_locale-1178620753812_OpenConsultations.htm.

Além disso, a EFSA está solicitando **dados**, nos seguintes prazos:

- **30/04/2009**: implicações da **clonagem animal** (transferência do núcleo de células somáticas);
- **01/07/2009**: níveis de **Arsênio** em água e alimentos;
- **31/07/2010**: níveis de **acrilamida** em alimentos.

Confira: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/PublicConsultations/efsa_locale-1178620753812_OpenCallsForData.htm

O **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)** está com duas consultas públicas abertas na área de alimentos.

A **Portaria n. 51, de 6 de março de 2009**, submete a Consulta Pública, o Projeto de Instrução Normativa que estabelece o **Projeto de Regulamento Técnico da Amêndoa da Castanha de Caju**.

A **Portaria n. 54, de 16 de março de 2009**, submete a consulta pública, pelo prazo de **60 dias** a contar da publicação, o **Projeto de Instrução Normativa e seus Anexos, que estabelece os critérios e procedimentos para o controle dos fatores higiênico-sanitários na cadeia produtiva dos produtos de origem vegetal**.

Acesse e participe: <http://www.agricultura.gov.br/>

Medicamentos Veterinários e Resistência Microbiana

No ano passado o Codex Alimentarius lançou a 1ª. edição de uma publicação especial sobre Produção de Alimentos de Origem Animal. O documento está disponível em ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Animal/Animal_Food_Prod_EN.pdf. Trata-se de uma coletânea de diretrizes e códigos de práticas agora publicados em formato compacto para facilitar o acesso dos governos, autoridades regulatórias, indústrias de alimentos, comerciantes e consumidores. São textos adotados pela Comissão Codex Alimentarius (CAC) até 2007. Nas páginas 153 a 169 do documento está descrito o **Código de Práticas para Minimizar e Conter a Resistência aos Antimicrobianos (CAC RCP 61-2005)**. Este documento fornece importantes orientações para o uso responsável e prudente de antimicrobianos em animais de produção e tem por objetivo minimizar o potencial impacto adverso sobre a saúde pública resultante do uso de agentes antimicrobianos em animais de produção, particularmente com relação ao desenvolvimento de resistência aos antimicrobianos. O documento define as respectivas responsabilidades das autoridades e grupos envolvidos na autorização, produção, controle, distribuição e uso de antimicrobianos veterinários, quer seja pelas autoridades regulatórias, indústria farmacêutica veterinária, veterinários, distribuidores e produtores de animais de produção. Por fim, o documento salienta que os antimicrobianos de uso veterinário são ferramentas muito importantes para controlar grande número de doenças infecciosas nos animais e também nos humanos. Ressalta ainda que todos os países devem assegurar sistemas adequados para garantir que os antimicrobianos de uso veterinário sejam fabricados, comercializados, distribuídos, prescritos e utilizados responsabilmente, e que estes sistemas sejam adequadamente fiscalizados.

Agrotóxicos

Em 2008 o **Brasil assumiu o posto de maior consumidor de agrotóxicos em todo mundo**, posição antes ocupada pelos Estados Unidos. Só o mercado de agrotóxicos movimentou mais de US\$ 7 bilhões. Para proteger a saúde da população dos riscos associados ao uso destes produtos nas culturas agrícolas nacionais, a Anvisa trabalha na reavaliação de substâncias ativas utilizadas em agrotóxicos no Brasil. Até hoje, a Anvisa já proibiu o uso de quatro ingredientes ativos e restringiu severamente o uso de outros 19, utilizados na fabricação de mais de 300 agrotóxicos no país. Mas em 2008 uma série de decisões judiciais impediu a Anvisa de realizar a reavaliação de 14 ingredientes ativos (utilizados em mais de 200 agrotóxicos). Esse cenário contribuiu para o Brasil continuar a produzir e importar agrotóxicos proibidos em diversos países do mundo. Após moção de apoio do Conselho Nacional de Saúde, amplo apoio da sociedade civil organizada e recursos por parte da Advocacia Geral da União, **a Anvisa conseguiu reverter as decisões judiciais para a reavaliação de 13 substâncias ativas**. Somente a reavaliação do acefato foi declarada nula. As demais reavaliações foram retomadas e estão previstas para finalizar até junho. Confira a notícia completa, a lista das substâncias reavaliadas em 2008 e a situação das ações judiciais em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/noticias/2009/020409.htm>

Novidades

O Departamento de Ciência e Tecnologia/ Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos/ Ministério da Saúde publicou no ano passado, na Série B. Textos Básicos para Saúde, **Pesquisa para Saúde: contribuições aos 20 anos do SUS**. A fim de ilustrar a contribuição científica para o Sistema Único de Saúde (SUS) das pesquisas fomentadas pelo Departamento de Ciência e Tecnologia selecionaram-se dez projetos. A modalidade Fomento Descentralizado (PPSUS) tem como principal objetivo a redução das desigualdades regionais na produção do conhecimento científico. Fomentado pelo PPSUS, destacou-se no Rio Grande do Sul o “Estudo da eficiência do processo de desfluoretação parcial de águas subterrâneas em

condições reais de operação para consumo humano”.

Brasileiros que usam água de poços artesanais para consumo sofrem com doença decorrente do excesso de flúor. A fluorose dental, doença associada ao consumo prolongado de água com concentração excessiva de flúor, ocorre em crianças durante a fase de formação dos dentes. **Filtro** criado com tubo de PVC, conexões, torneira, filtros auxiliares de polipropileno e 3,5kg de carvão ativado de osso de origem animal **pode solucionar o problema do excesso de flúor contido na água de poços do Brasil, principalmente nas regiões Sul e Sudeste**. O equipamento criado para ser acessível à população

de baixa renda sai ao preço de aproximadamente R\$ 100,00, incluindo despesas de manutenção anuais (valores de 2008). O estudo que resultou no equipamento foi coordenado pelo pesquisador biólogo Eduardo Lobo Alcayaga, responsável Técnico do Laboratório de Limnologia e professor do Departamento de Biologia e Farmácia da Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc).

O documento completo está disponível em:

http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/contribuicoes_20_anos_SUS.pdf

A reportagem sobre o estudo está nas páginas 61 e 62.

OGM

Na 121ª. Reunião Ordinária da Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio), ocorrida no último dia 19 de março, “após apreciação do pedido de Parecer Técnico para liberação comercial de algodão geneticamente modificado resistente a insetos e tolerante ao herbicida glifosato de amônio, bem como todas as progênies provenientes do evento de trans- formação 281-24-236/3006-

210-23 e suas derivadas de cruzamento de linhagens e populações não transgênicas de algodão com linhagens portadoras do evento 281-24-236/3006-210-23, concluiu pelo seu DEFERIMENTO...” Esse algodão (*Gossypium hirsutum*) geneticamente modificado é designado **Algodão Widestrike**. “No âmbito das competências do art. 14 da Lei 11.105/05, a CTNBio considerou que o pedido atende

às normas e à legislação pertinente que visam garantir a biossegurança do meio ambiente, agricultura, saúde humana e animal.”

Essas e outras informações constam do Parecer Técnico nº. 1757/2009, disponível em:

<http://www.ctnbio.gov.br/index.php/content/view/12871.html>

A Universidade Federal de Lavras (UFLA) promove **qualificação profissional a distância na área de Ciência dos Alimentos**. Os cursos oferecidos são:

Gestão da Segurança Alimentar, Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos, Controle e Avaliação da Qualidade de Serviços de Alimentação e Tecnologia da Panificação. **Inscrições até 11 de abril.**

<http://www.faepe.org.br/cqp/cursos/areas/alim/calimentos.html>

De **21 a 24 de abril de 2009** ocorrerá em **Florianópolis-SC** o IV Congresso Latino-Americano e o X Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, alinhados ao III Encontro de Centro de Controle de Zoonoses e ao II Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. O tema Central do Congresso é : "DA ALIMENTAÇÃO À SAÚDE: EQUILÍBRIO, CONTRASTES E RESPONSABILIDADE". Participe: <http://www.higienistas2009.com.br/> !

Publicações

Este livro abrange a Nutrição em todo o ciclo da vida – da gestação ao envelhecimento –, e tem como principal foco os aspectos de relevância na abordagem nutricional. O enfoque prático foi baseado nos 25 anos de experiência da autora e na colaboração de profissionais especializados em cada tema específico. Os exemplos práticos e os estudos de casos conferem à obra característica única, permitindo diferenciada formação acadêmica e atualização de profissionais que trabalham na área da Nutrição. Informações:

http://www.rubio.com.br/descricao.asp?cod_livro=VI4329



Cursos e Eventos

O Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos/ Instituto de Tecnologia de Alimentos (CCQA/ ITAL) realizará os seguintes cursos:

- 11 a 15/maio : Curso APPCC—dos fundamentos à certificação;
 - 1º a 5/ jun.: Curso Teórico-Prático Métodos de Análises Microbiológicas em Alimentos;
 - 26/ jun.: IV Seminário Aplicação das Ferramentas de APPCC, PPHO e BPF.
 - 3 a 7/ ago.: Curso Teórico-Prático Fungos e Micotoxinas em Alimentos
- Confira estas e outras informações em: <http://www.ital.sp.gov.br/ccqa/>

A Escola de Veterinária da UFMG

(000000000000 0000000 00 00000

Gerais) realizará de **13 a 16 de**

abril a

III Semana de Aprimoramento em Tecnologia e Inspeção de Produ-

A 16ª edição do Encontro Nacional de Analistas de Alimentos (ENAAAL) ocorrerá com o tema "Alimento Seguro: os desafios da Intersetorialidade", no Minascentro, em Belo Horizonte, de **19 a 23 de julho de 2009**. **Submissão de trabalhos até 1º de junho**. Realize sua inscrição! <http://www.enaal2009.com.br/>

De **27 a 29 de abril** ocorrerá em **Natal-RN** o **I Enlavisas—Encontro Latino-Americano de Vigilância Sanitária** - e a **IV Semana de Vigilância Sanitária de Natal**. O encontro terá como tema central "Vigilância Sanitária na Perspectiva da Cidade Saudável". As inscrições de **trabalhos científicos** poderão ser realizadas até 25 de abril em num dos seguintes eixos: meio ambiente, assistência à saúde ou planejamento da cidade saudável.

Dias **13 e 14 de julho** de 2009 ocorrerá em **Bento Gonçalves-RS** o **VI Workshop de Analistas de Resíduos de Agrotóxicos do Estado do RS**. O evento visa fomentar, estudar, discutir, direcionar soluções e trazer a público aspecto do uso, destino e presença dos resíduos de agrotóxicos nos diversos compartimentos ambientais: ar, solo, água e conseqüentemente, nos alimentos. Mais informações: <http://www.gtara.com.br/VIworkshop/>

DOENÇAS, SURTOS E EPIDEMIAS DE ORIGEM ALIMENTAR OU DE VEICULAÇÃO HÍDRICA

No final do ano passado o Centro de Vigilância Epidemiológica de São Paulo publicou o Documento Técnico/ Relatório de Avaliação da Esquistossomose no Estado de São Paulo. *A esquistossomose mansônica é uma doença infecciosa parasitária, causada por um trematódeo, Schistosoma mansoni, com evolução clínica que pode variar desde formas assintomáticas até quadros graves. A transmissão da doença em uma região depende da existência de hospedeiros intermediários (caramujos) e está relacionada a condições precárias de saneamento básico. (...) Cada ano, 10% do total de municípios registram ainda casos autóctones, indicando a necessidade de intensificação de medidas que possam propiciar a eliminação da autoctonia, além de ações dirigidas a grupos populacionais de migrantes provenientes de Estados endêmicos, com vistas a identificação precoce desses casos, tratamento e prevenção da disseminação da doença. Um dos pontos positivos observados é a importância da rede básica de unidades de saúde na identificação de casos, respondendo por 98% dos casos notificados em todo o período e podendo ser a base de vigilância sentinela com vistas à eliminação da doença. O documento completo está disponível em: ftp://ftp.cve.saude.sp.gov.br/doc_tec/hidrica/doc/esquistoo8_avaliacao.pdf*

No final do ano passado publicou-se matéria sobre **“Enchentes e surtos de doenças transmitidas pela água e alimentos contaminados”**. A matéria teve por motivação a tragédia ocorrida em Santa Catarina naquela época, mas o tema é sempre atual, principalmente quando ensina, em linguagem acessível, a prevenir transmissão de doenças por água e alimentos. A reportagem aborda principalmente aspectos da leptospirose e da hepatite A. Trata das precauções para evitar a ingestão de água e alimentos contaminados; cuidados com verduras, frutas e hortaliças; tratamento químico da água; e higiene pessoal.

Veja a reportagem completa em:

<http://www.revistavigor.com.br/2008/12/22/enchentes-e-surtos-de-doencas-transmitidas-pela-agua-e-por-alimentos-contaminados/>

ALIMENTAÇÃO E SAÚDE

O governo federal mudou o **programa de merenda escolar**. Se por um lado a medida provisória (**MP 455/09**) estendeu a merenda aos estudantes do nível médio, de outro provocou severas críticas, inclusive do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), por permitir que o serviço seja terceirizado e que a totalidade dos alimentos possa ser comprada de grandes produtores rurais e indústrias, prejudicando a agricultura familiar. O Consea, órgão de assessoramento do presidente Lula, considera que essas condições acabarão por diminuir ou inviabilizar a participação dos agricultores familiares no fornecimento de merenda, favorecendo os grandes produtores e indústrias. O Consea manifestou-se publicamente contra a MP, por meio de uma exposição de motivos ao presidente.

A MP, ao não impedir, **permite que a merenda seja terceirizada** e se deteriore, sendo transformada em objeto de lucro – nesse sentido, foram apresentadas duas emendas para impedir a terceirização. A MP abre brecha para a **aquisição em larga escala de alimentos industrializados, de baixo valor nutricional e alto custo**, favorecendo ainda mais a terceirização, argumenta o Consea.

Essas e outras notícias sobre Merenda estão disponíveis no Jornal do Senado - edição semanal de 23 a 29/3/2009:

<http://www.senado.gov.br/jornal/noticia.asp?codNoticia=81280&dataEdicaoVer=20090323&dataEdicaoAtual=20090330&codEditoria=3527&nomeEditoria=Merenda>
Acesse ainda os endereços disponíveis na coluna a sua direita.

A Gerência-Geral de Alimentos/ Anvisa criou *hotsite* sobre condições que devem ser observadas para facilitar a escolha de alimentos nos locais de venda, sobre pescados e chocolates, e cuidados no armazenamento e preparo dos alimentos. O *hotsite* aborda critérios para escolher um ponto de venda de alimentos, características dos alimentos, dos rótulos, da temperatura. A respeito dos pescados, trata da escolha dos peixes frescos, congelados e salgados secos, crustáceos, caranguejos e siris, mariscos, polvos e lulas. Traz também informações sobre os pescados e a alimentação saudável. Aborda ainda critérios para escolha e consumo de chocolates. Fala também dos cuidados que devem ser observados ao preparar e armazenar alimentos em casa.

Visite o *hotsite*:

<http://www.anvisa.gov.br/hotsite/alimentos/index.htm>